

## Appenzeller Schlorziflade

Schlorzifladen wird oft als leicht gesüsste Süßspeise oder zusammen mit Alpkäse, Ploderkäse oder Toggenburger Schafkäse serviert und gegessen.

Als Teig kann man auch einen fertig ausgewallten Mürbeteig verwenden.

### Boden

1 Kuchenteig etwa 250 Gramm ausgewallt, den Teig mit einer Gabel einstechen.

### Füllung

200-250 Gramm Birnenweggenfüllung, (evtl. in die Füllung einen Fingerhut Kirschwasser einmischen) auf den Teig verteilen.

### Decke

- 2 dl Rahm/Sahne
- 1 dl Saurer Halbrahm
- 1 Paket Vanillezucker
- 2 Ei
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 gestrichener Teelöffel Zimt
- 1 gestrichener Teelöffel Maizena

Alles gut vermischen und über die Birnenfüllung verteilen

30-40 Minuten bei 210°C auf der zweituntersten Rille ausbacken. Je nach Bräunung eine Alufolie locker drüberlegen damit der Eiguss nicht schwarz wird. Evtl. wenig Guss zur Seite stellen und nach der halben Backzeit auf dem Fladen verteilen.